Twarożek Eli



ELI_555

CZAS PRZYGOTOWANIA
15 MIN

ILOŚĆ PORCJI
5+

SKŁADNIKI

rzodkiewki	1 pęczek
cebulki dymki-szczypior	2 sztuki
maślanka lub śmietana	5 łyżek
sól	do smaku
Czosnek suszony Prymat	1/2 łyżeczki
twaróg	275 (półtłusty)

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Twarożek rozgnieść widelcem.Dodać maślankę i rozetrzeć łyżką na gładką masę.Dodać czosnek(jeżeli jest świeży to rozetrzeć go z dodatkiem soli),sól,pieprz,cukier i wymieszać.Umyty szczypior drobno pokroić,rzodkiewki zetrzeć na tarce z dużymi oczkami i dodac do twarogu.Dokładnie wymieszać.Smacznego!